کسٹرڈ گلاب جامن

اجزاء۔

کھو یا 1کپ

میدہ 3کھانے کے چمچ

سوجی 2کھانے کے چمچ

بیکنگ پاؤڈر آدھا چائے کا چمچ

نیم گرم دودھ 1-2کھانے کے چمچ

الائچی پاؤڈر 1چوتھائی چائے کا چمچ

شوگر سیرپ بنانے کے اجزاء۔

چینی 2کپ

پانی 2کپ

سبز الائچی 3-4عدد

لیموں کا رس 1کھانے کا چمچ

کسٹرڈ بنانے کے اجزاء:

دودھ 1لیٹر

ونیلا کسٹرڈ دودھ میں مکس 3کھانے کے چمچ

چینی 1کپ

گارنش۔

پستہ حسبِ ضرورت

بادام حسبِ ضرورت

گلاب جامن بنانے کی ترکیب۔

ایک باؤل میں کھویا، میدہ، سوجی، بیکنگ پاؤڈر، دودھ اور الائچی پاؤڈر ڈال کر تمام اجزاء اچھی طرح مکس کرکے نرم ڈو گوندھ لیں۔

اب چھوٹے چھوٹے پیڑے بنا لیں اور ان کو درمیانی ہلکی آنچ پر گولڈن براؤن ہونے تک فرائی کر لیں۔

شوگر سیرپ بنانے کے اجزاء۔

ایک پین میں چینی، پانی، سبز الائچی اور لیموں کا رس ڈال کر چھ سے آٹھ منٹ پکائیں۔

اب تیار کئے ہوئے گلاب جامن اس سیرپ میں ڈِپ کریں۔

ونیلا کسٹرڈ بنانے کی ترکیب۔

ایک پین میں دودھ ڈال کر ابلنے دیں۔

اب اس میں چینی اور کسٹرڈ مکسچر ڈال کر اچھی طرح مکس کرتے جائیں۔۔

اسمبلنگ۔

ایک سرونگ ڈِش میں تیار کیا ہوا کسٹرڈ ڈال کر اس پر گلاب جامن رکھیں۔

اب اس پر پستہ اور باداموں سے گارنش کرکے سرو کریں

0307-8162003